



HVF

... a dream amid sea and sky

“LiGalli
RESTAU
POSI

LiGalli[™]

Il Ristorante Li Galli del Villa Franca Positano
esprime, attraverso lo **Chef Savio Perna** stella Michelin, una Cucina Mediterranea
armoniosa e creativa, dando risalto alla storia, alla cultura ed alle tradizioni del terri-
torio contestualmente alla stagionalità del prodotto.

Degustazione

Chef's Idea - € 220,00

Il Fresco Polpo

alghe, alici e intingolo allo zenzero

Il... Gamberi

Gnocchi

zuppeta di pesci, tandoori e asparagi di mare

Spaghettono

riccio, vegetazione di datterino e tarallo

Rombo

in foglia di patate, salsa di alici in tortiera

Maialino nero

caviale di storione bianco, scalogno, bernese

Monopoly

...un gioco goloso!
(per due persone)

in abbinamento con

Krug Grande Cuvée 170ème Édition € 320,00

Krug Rosé Brut € 480,00

Dom Pérignon Plénitude 2 € 580,00

I percorsi degustazione si intendono per tutti i commensali al tavolo. **Disponibili fino alle ore 22.**

Degustazione

Essenza Li Galli - € 180,00

Sapori di Mare...

Plin

farciti di bufala affumicata, astice blu e sedano

Spaghettono

riccio, vegetazione di datterino e tarallo

Rana pescatrice

ceci, lime, patate, yogurt affumicato

Piccione

marinato al caffè con tuberì, chutney di ciliegie e salsa al tamarindo

Pic-Nic

(per due persone)

 **IO Vegetariano** - € 150,00
veggie inspired

Melanzana

...da scarpone a parmigiana

Cappellacci

di "non" genovese, mela verde e brodo al parmigiano reggiano

Spaghetto

con zucchine e i suoi fiori, basilico e parmigiano reggiano "36 mesi"

Pancotto

di scarole, bufala affumicata, olive Itrana e estratto di piennolo

Limone

la delizia, il soffiatocaldo e crema gelato di bufala

Premium Wine Pairing

€ 120,00

I percorsi degustazione si intendono per tutti i commensali al tavolo. **Disponibili fino alle ore 22.**

La Carta

Melanzana ...da scarpone a parmigiana	€ 35,00
Il Fresco Polpo alghe, alici e intingolo allo zenzero	€ 40,00
Sapori di Mare...	€ 60,00
Il... Gamberi	€ 80,00
L'Uovo 'nduja, provolone del monaco, papaccelle e sesamo tostato	€ 40,00
Plin farciti di bufala affumicata, astice blu e sedano	€ 40,00
Cappellacci di "non" genovese, mela verde e brodo al parmigiano reggiano	€ 35,00
Gnocchi zuppeta di pesci, tandoori e asparagi di mare	€ 40,00
Spaghettono riccio, vegetazione di datterino e tarallo	€ 35,00
Risotto con sfusato di Amalfi, ventresca, bottarga di tonno e mandorle tostate	€ 40,00
Rombo in foglia di patate, salsa di alici in tortiera	€ 60,00
Maialino nero caviale di storione bianco, scalogno, bernese	€ 50,00
Piccione marinato al caffè con tuberi, chutney di ciliegie e salsa al tamarindo	€ 60,00
Rana pescatrice ceci, lime, patate, yogurt affumicato	€ 55,00
Triglia cozze alla griglia, carote, curcuma e frisée	€ 50,00

minimo tre portate a persona

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (REG. UE 1169/2011)
Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido secondo la normativa vigente (REG. CE 853/04)

special thanks to multi-starred **Chef Nino Di Costanzo**

I Desserts

Limone la delizia, il soffiatocaldo e crema gelato di bufala	€ 25,00
Dolcevita Napoletana la pastiera, il babà, la caprese con le amarene e il caffè	€ 25,00
Estate frutta marinata, gelata e ...	€ 25,00
Pic Nic riproduzione dolce <i>(per due persone)</i>	€ 60,00
Monopoly un gioco goloso <i>(per due persone)</i>	€ 60,00
Gelati e Sorbetti	€ 20,00
Formaggi Campani	€ 40,00



HVF

VILLA FRANCA

POSITANO

★★★★★L

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded

li”

URANT

TANO



LiGalli[™]